PARISER KIPFERL GRIECHISCHE ART

REZEPT AUS UNSERER KOOPERATION MIT TOO GOOD TO GO



DAS BRAUCHST DU FÜR 2 PORTIONEN

2	**ANKER Pariser Kipferl** (vom Vortag)
100 g	**Ziegenkäse** (am besten Frischkäse oder halbfesten Ziegenkäse)
1 EL	**Honig**
1 TL	**Thymian, gerebelt**
2	**Feigen, in dünne Scheiben geschnitten**
1 TL	**Balsamico-Creme**
2 EL	**Olivenöl**
	Salz, Pfeffer

SO WIRD'S GEMACHT

1. Kipferl aufschneiden. Den Ziegenkäse mit Honig, Thymian, Salz und Pfeffer in einer kleinen Schüssel vermengen.
2. Ziegenkäse auf den Kipferlboden streichen und mit ein paar Scheiben Feigen belegen. Mit einem Spritzer Balsamico-Creme und etwas Olivenöl beträufeln und den Kipferldeckel draufsetzen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei **180 °C** (Heißluft) für ca. **2-3 Minuten** backen, bis der Ziegenkäse leicht schmilzt und die Feigen warm sind.

TIPP

Für eine Variante das Pariser Kipferl mit Camembert belegen und kurz im vorgeheizten Ofen überbacken. Den Deckel ebenfalls in den Ofen legen, damit er warm und knusprig wird. Das überbackene Kipferl herausnehmen, mit Preiselbeeren bestreichen, mit Rucola belegen und den Deckel daraufsetzen.